

# VINOVENUE

## 16 røde topvine



Rigtig god fornøjelse med vinene!



VINOVENUE  
TEL. 7022 4040



### VERANDA 2021

RØDVIN, MAKEDONIEN,  
GREKENLAND

Der er varme, søde bær i duften af denne rødvin. Smagen er spækket med syre og tanniner, som holder behageligt og længe. Farven er mørk medium. Fortræffelig vin til det pandestegte kød med bløde løg.

**FAKTA:** Merlot og Limmio, økologiske. Serveres ved 18-20°C. Dekantering 1 time. Ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2026.

#### PRISER

v. 1 fl. 146,50  
v. 6 fl. 122,50

Varenummer 8005

Tilsat sulfitter



VINOVENUE  
TEL. 7022 4040



### THYMIPOULOS XINOMAVRO 2020

RØDVIN, MAKEDONIEN,  
GREKENLAND

Duften er kompleks og markerende med lette frugtagtige indtryk. Smagen er også let med markerende tanniner, som dog ikke dominerer oplevelsen af de små snert af lakrids. Farven er lys medium. En rødvin som egner sig til fiskeretter, hvis hvidvinen endnu ikke er blevet kold.

**FAKTA:** Xinomavro. Serveres ved 18-20° C. Dekanteres 1 time. Er ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2025.

#### PRISER

v. 1 fl. 128,00  
v. 6 fl. 107,00

Varenummer 8015

Tilsat sulfitter



Importeret af  
VINOVENUE  
TEL. 7022 4040



### BIAIA 750 2019

RØDVIN, BEIRA, PORTUGAL

Duften er "blød" med spor af mørke bær og en snert af estragon. Smagen er fløjlsblød og fyldig med flot harmoni mellem syre, sødme og tanniner. Farven er mørk, næsten sort. Nyd vinen til alle typer kødretter.

**FAKTA:** Touriga Nacional, Touriga Francesca og Rufete, økologiske. Fadlagret 12 måneder. Serveres ved 18-20° C. Dekantering 1 time. Drikkes nu og indtil 2026.

#### PRISER

v. 1 fl. 164,00  
v. 6 fl. 138,00

Varenummer 8613

Tilsat sulfitter



Importeret af  
VINOVENUE  
TEL. 7022 4040



### PUEBLO DEL SOL ULTRA MARSELAN 2022

RØDVIN, URUGUAY

Duften er tydeligt blomsterpræget med afrundede toner. Smagen er særpræget og karakterfuld med god balance mellem syre og tanniner. Farven er mørk. Vinen vil passe til "hotte" retter og pandestegt kød.

**FAKTA:** Marselan. Serveres ved 20-22° C. Dekantering 1 time. Er ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2027.

#### PRISER

v. 1 fl. 143,00  
v. 6 fl. 120,00

Varenummer 8514

Tilsat sulfitter



VINOVENUE  
TEL. 7022 4040



### AIÓRA 2021

RØDVIN, MAKEDONIEN,  
GREKENLAND

Duften er sammensat af indtryk a la blomster og moden frugt, som nogle vil kalde "vingummi". Smagen giver en frisk lethed, som går over i en varig eftersmag og et let syreftryk. Farven er medium. En bredspektret vin, som vil passe til det meste.

**FAKTA:** Mavrotragano, Xinomavro og Syrah. Serveres ved 18-20° C. Dekantering 1 time. Ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2026.

#### PRISER

v. 1 fl. 173,00  
v. 6 fl. 144,50

Varenummer 8003

Tilsat sulfitter



Importeret af  
VINOVENUE  
TEL. 7022 4040



### VIZAR TEMPRANILLO 2021

RØDVIN, CASTILLA Y LEON, SPANIEN

Duften har toner af vinøse mørke bær, som kirsebær eller blomme, med et let mineralsk præg. Bærpræget følger flot med over i smagsoplevelsen, som er kraftig og med et sart aftryk af finsk lakrids. Farven er mørk medium. Drikkes til de kraftige kødretter på lam og okse.

**FAKTA:** 100% Tempranillo, økologisk. Ikke fadlagret. Serveres ved 20-22° C. Dekantering 1 time. Drikkes nu og indtil 2026.

#### PRISER

v. 1 fl. 103,00  
v. 6 fl. 86,50

Varenummer 6813-1

Tilsat sulfitter



Importeret af  
VINOVENUE  
TEL. 7022 4040



### ANGIZZIA 2021

RØDVIN, ABRUZZO, ITALIEN

Duften er præget af mørke bær blandet med tranebær. Smagen er kraftig og tanninrig med en kort og alligevel kraftig eftersmag. Farven er mørk og dyb. Velegnet til den pandestegte bøf.

**FAKTA:** Montepulciano, økologisk. Serveres ved 18-20° C. Dekantering 1 time. Er ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2026.

#### PRISER

v. 1 fl. 152,00  
v. 6 fl. 128,00

Varenummer 8415

Tilsat sulfitter



Importeret af  
VINOVENUE  
TEL. 7022 4040



### FOLKLORE TINTO 2023

RØDVIN, URUGUAY

Duften er blød og let fyldig med spor af modne bær og bagværk. Smagen er forfriskende og varig med fin balance mellem syre og tanniner. Farven er mørk medium. Vinen er velegnet til fisk, lyst kød og simreretter.

**FAKTA:** 80% Tannat, 20% Petit Manseng. Serveres ved 18-20° C. Dekanteres 1 time. Er ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2028.

#### PRISER

v. 1 fl. 138,50  
v. 6 fl. 116,50

Varenummer 8516

Tilsat sulfitter

De enkelte labels kan sættes på flaskerne, tages af igen og gemmes.